

IZADI



Presentación Bodega



La Bodega

Localizada en el corazón de una de las zonas más privilegiadas de la D.O.Ca. Rioja, Izadi es impulsora de nuevos conceptos de elaboración basados en el valor de una tierra singular con viñedos de más de 35 años de edad en el triángulo que conforman los pueblos de Villabuena, Samaniego y Álbalos.

En esta zona, controla 178 hectáreas de viñedos viejos, preferentemente de tempranillo, plantadas en vaso sobre un suelo arcilloso calcáreo.

La pobreza de este tipo de terroir, la avanzada edad de los viñedos y el especial microclima que proporciona la Sierra de Cantabria y el río Ebro, garantiza bajos rendimientos y uvas pequeñas, pero de gran calidad.

Izadi elabora unas 900.000 botellas, vinos pensados para atesorar la tradición de su entorno, de sus pueblos, pero, también, para aproximarse a conceptos más contemporáneos.

Puntos de distinción:

- Izadi significa naturaleza. Por ello, la bodega, ubicada en Villanueva de Alva, busca respetar al máximo el fruto que este entorno natural provee, integrando innovación y tradición en un edificio singular.
- La bodega se encuentra en Rioja Alavesa, conocida por producir los vinos de mayor calidad en Rioja.
- Respaldada por 30 años de historia y experiencia.
- La apuesta por la calidad, la vinculación por la gastronomía y el apego a la tierra son los pilares fundamentales sobre los que se asienta Bodegas Izadi.
- Izadi cuenta con 178 hectáreas de viñedo, en micro parcelas que se encuentran situadas en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Álbalos, al amparo de un clima y un terroir en perfecta armonía.





IZADI LARROSA BLANCA

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA



Variedad: 100% Garnacha Blanca.

Vinificación: Fermentación en depósito de acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10º C

Notas del Sommelier: Color amarillo brillante.

Con aroma intenso a fruta blanca y de hueso, que se mezcla con notas florales. En boca es agradable y ligeramente untuoso, con una buena acidez final que le da profundidad y un notable recuerdo a fruta fresca.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.



IZADI LARROSA

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA



Variedad: 100% Garnacha.

Vinificación: Fermentación en depósito de acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10º C

Notas del Sommelier: Color rosa palo.

Aromas frescos a frutas blancas, pera, cereza, manzana. Paso por boca ligero y agradable, con recuerdos a fruta jugosa pero no empalagosa. Sutil y persistente recuerdo con buena acidez.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados asados, sopa de pescado, crustáceos, mariscos y como aperitivo.





IZADI LARROSA NEGRA

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA



Variedad: 100% Garnacha Tinta.

Vinificación: 6 meses 50% roble Francés y 50% Americano (50% de segundo año y 50% de tercer año).

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rojo cereza picota de capa media.

Aroma de fruta roja fresca y lavanda con ligeros toques especiados y de cacao.
En boca es un vino frutoso y amable con un centro de boca aterciopelado y largo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Embutidos, quesos semicurados, pimientos rellenos, Magret de pato a la naranja.



IZADI CRIANZA

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA



Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 14 meses en bodega de roble 73% americano y 27% francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rubí de capa media y untuosa lágrima.

Alta intensidad aromática, bien equilibrada en tonos rojos, regaliz y especias combinadas con aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.





IZADI RESERVA

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA



Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 16 meses en barrica de roble 73% Americano (Demptos y Victoria) y 27% Francés (Cadus, Francois Freres, Taransaud, Radoux). 20% Nuevas.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rubí de capa media y untuosa lágrima.

Hermosos frutos de grosella negra y roja, tabaco de cigarro no fumado de alta calidad, regaliz y matices del suelo franco. Profundo, de cuerpo medio a cuerpo, muy puro, rico y concentrado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platillos mediterráneos.



IZADI SELECCIÓN

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA



Variedades: 80% Tempranillo, 20% Graciano.

Reposo: 16 meses 75% Francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux) y 25% Americano (Demptos y Canton). 33% nuevas, 33% de dos años, 33% de tres años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C.

Notas del Sommelier: Intenso color rubí con lágrima manchada.

Gran complejidad de aromas con notas de frutos bien ensamblados con aromas a maderas finas y ahumados. En boca es sávido, aterciopelado con un paso de boca estructurado y un final largo y persistente.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platillos mediterráneos.





IZADI EL REGALO “VIÑEDO SINGULAR”

D.O. CA. RIOJA, ESPAÑA



Variedad: 100% Tempranillo procedente del Viñedo Singular El Regalo.

Reposo: 18 meses en barrica francesa 100% nueva (Dargaud, Taransaud, Dargau y Boutes).

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Intenso color rubí de capa alta.

Gran complejidad de aroma con notas de fruta negra madura, ahumados y torrefactos.

En boca es elegante, con un tanino aterciopelado que da lugar a un paso de boca agradable.

Final persistente con recuerdos a fruta madura, torrefacto y hierbas aromáticas.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platillos mediterráneos.

Viñedo Singular” designa la máxima categoría de los vinos calificados en la D.O.Ca. Rioja. Vinos que proceden de terruños únicos con unas características que los hacen irrepetibles. El Regalo es uno de esos primeros viñedos donde todo es excepcional. Fue plantado en 1936, año en el que comenzó la Guerra Civil Española, por lo que no pudo ser registrado hasta 1940.



